

DURUM KEBAB

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de água morna

500 g farinha de trigo

1 colher (café) de fermento

1 colher (café) de sal

100 g manteiga vegetal

MOLHO:

Molho: salsinha a gosto

250 ml iogurte natural

60 g de pepino

1 dente de alho

1 fio de azeite

sal a gosto

pimenta a gosto

suco de meio limão médio

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne (patinho) cortadas em tiras

cominho, açafrão pimenta, suco de meio limão, sal (temperos a gosto)

SALADA:

Salada: alface

tomate

cebola

molho barbecue a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, misture a farinha, o sal e o fermento.

Em seguida, adicione a manteiga e mexa até virar uma farofa.

Adicione a água morna, sove a massa até que fique homogênea, faça uma bola e deixe descansar por 20 minutos (com a vasilha coberta por um pano - a vasilha tem que estar com farinha de trigo para não umedecer a massa).

Depois, faça bolinhas do tamanho que deseja o kebab e deixe descansar por mais 30 minutos.

Logo após, abra a massa com um rolo o mais fino que poder deixando um círculo.

Em uma frigideira quente coloque a massa por 30 segundos um lado e 30 segundos o outro lado esta pronta a massa só é rechear

MOLHO:

Molho: Coloque todos os ingredientes do molho em um processador/liquidificador aguarde 3 minutos e retire.

RECHEIO:

Recheio: Tempere a carne a gosto, e em uma frigideira frite.

SALADA:

Salada: Corte o alface, o tomate em rodela e a cebola em rodela.

RECHEANDO O KEBAB:

Recheando o kebab: Com a massa ainda morna, coloque o barbecue, a carne e a salada.

MOLHO:

Molho: Enrole a massa do kebab junto com o recheio como se fosse uma panqueca e sirva.

Bom apetite, espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20030-durum-kebab.html>